

\$1200

ARQ. MARIA VICTORIA POMPONI

TORTAS

2^{da.} COLECCION
Nº 4

Argentina \$ 5,50

Paraguay G\$ 9.000

Uruguay N\$ 45

- DISEÑOS EXCLUSIVOS
- MOLDES - RECETAS - SECRETOS
- EXPLICADOS PASO A PASO

y algo más...



CONCURSO:

**"LOS MEJORES DECORADORES
DEL AÑO 2000"**



Tortas y algo más...
PUBLICACION MENSUAL

SUMARIO

LOS CORAZONES TIENEN ALAS

PEQUEÑA DULZURA

AL MEJOR CHEFF

¡CASPER!

NACE UNA ESTRELLITA

STAFF

Dirección, idea y autoría

Arq. María Victoria Pomponi

Nombre del Propietario

Silvia Andrea Dubiau

Editor Responsable

Arq. María Victoria Pomponi

Coordinación General

Silvia Andrea Dubiau

Verónica Leticia Dubiau

Directora de Arte

Violeta Inés Ramos

Colaboradora Depto. de Arte

Verónica Daniela Rita García

Publicidad

Marta Viñas

Fotografía

Estudio Monteleone

Arte

Disegno

Computer to Plate

Scan Press - Paraguay 264 - Avellaneda

Impresión

New Press Grupo Impresor S.A.

Paraguay 264 - Avellaneda

Tel./Fax: 4208-9767

Impresa en Argentina en Mayo de 1999

Distribuidor en Cap. y Gran Bs.As.

Huesca - Sanabria: Baigorri 103 - Capital

Tel.: 4304-3510

Distribuidor en interior

Distribuidora Austral de Publicaciones S.A.

Isabel la Católica 1371 - Capital

Tel.: 4301-0701



Queridos amigos, ya se está yendo el otoño y se vienen los primeros fríos, el tiempo del chocolate calentito, acompañado por riquísimas tortas. En este ejemplar encontrarán muchas variantes y excelentes recetas para quedar bien con los más chicos y también con los más grandes. En los tiempos que corren siempre que se pueda endulcemos nuestra mesa y nuestros corazones, quizás los hombres con el corazón azucarado seamos más solidarios y eso nos permita ser más felices.

Patty

María Victoria

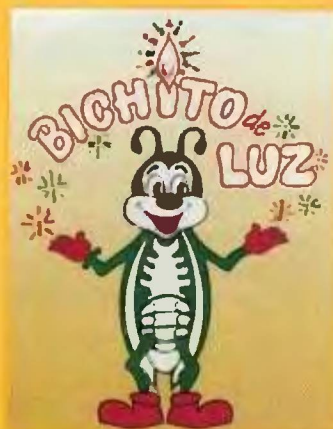
Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación, aun mencionando la fuente. Registro Nacional de Propiedad Intelectual en trámite. Dirección Nacional del Derecho de Autor Nro. 904.547. ISSN Nro. 0329-4889

CYAN Editorial
Amenábar 2719
(1428) - Cap. Fed. - República Argentina
Tel./Fax: (54-11)-4786-0680
E-mail: mvap@ba.net

CYAN editorial



Las velas utilizadas son de:



Los corazones llevan alas



Los corazones llevan a



1 Hacer dos tortas ovaladas de 34 y 28 cm respectivamente, cubrirlas con pasta Americana blanca y decorar en el borde inferior con cinta de organza rosa de 3 cm de ancho.

TRONCO



2 Hacer un rollo en pastillaje de modelar de 15 cm de largo y 2,5 cm de ancho, doblar en forma irregular.



3 Hacer un rollo más pequeño para formar una rama adherir con agua según foto.



4 En fresco marcar con es- teca las vetas de madera algunas más profundas y otras más suaves.



5 Pintar todo el tronco con polvo iluminador nácar diluido en alcohol, en fresco espolvorear con gibre (no co- mestible).

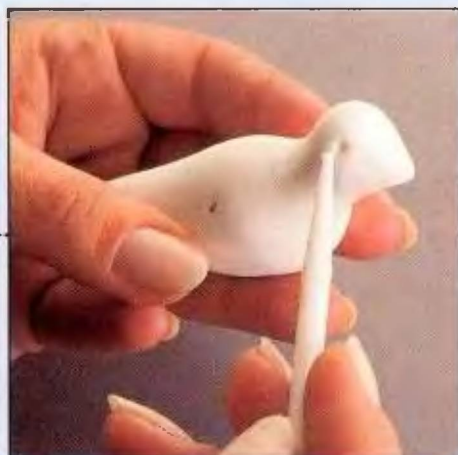
PALOMAS



6 Cuerpo: Hacer una bolita de 6 cm de diámetro en pastillaje de modelar, afinar un extremo para formar la co- la.



7 En el otro extremo formar la cabeza afinando el cuello.



8 Afinar la cabeza para formar el pico y con esteca de bolillo marcar los ojos. Perforar el cuerpo con un palillo donde se ubicarán las alas. Dejar secar.



9 Alas: En pastillaje de 2 mm de espesor cortar el soporte del ala, en fresco insertar dos alambres de floristería.



10 Estirar pasta de goma bien fina, cortar varias plumas con el cortante mediano.



11 Dar textura con marcador de plumas.

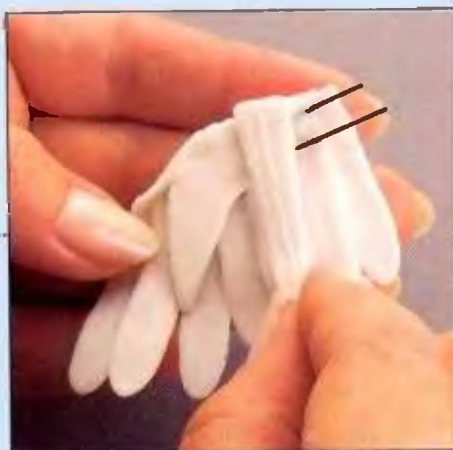


12 Adherir con agua, al soporte del ala la primer pluma y luego tres plumas más desde el cuerpo hacia afuera encimándolas.

Los corazones llevan a



13 Luego adherir tres plumas más largas en el extremo del ala en diagonal.



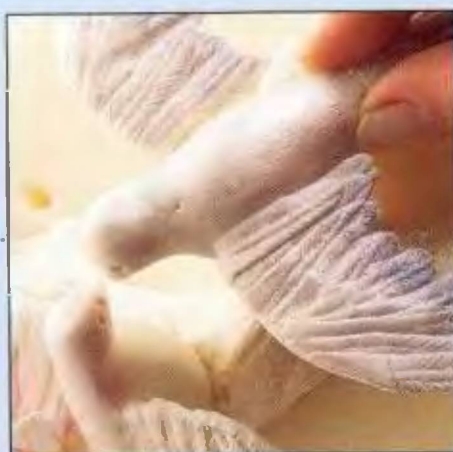
14 En la parte inferior proceder de la misma forma. Dejar secar y adherir al cuerpo.



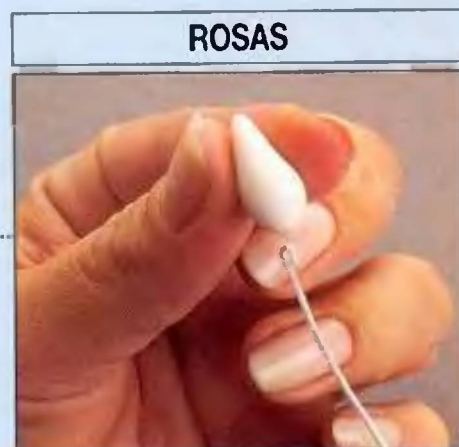
15 Cola: Adherir las plumas en la cola en forma de abanico, dejando la pluma central más larga.



16 Con colorante en polvo azul pintar los extremos de las alas y cola esfumando el color hacia el centro. Con el mismo color dar un toque de luz en la cabeza. Con polvo iluminador nácar pintar el cuerpo. La otra paloma pintar en color rosa.



17 Por último adherir las palomas al tronco.



ROSAS

18 Hacer un conito de 1 cm en pasta de goma blanca. Insertar un alambre mediano blanco húmedo con la punta doblada, dejar secar.



PIMPOLLO



19 1er. pétalo: estirar pasta de goma blanca, con cortante de pétalo para rosas mediano, cortar uno y abolillar por el lado del revés hasta la mitad del mismo.



20 Colocar el pétalo del lado del derecho con la parte abolillada hacia arriba sobre el conito en forma transversal, adherir con agua.



21 Cortar otro pétalo, abolillar del revés los bordes y del derecho el centro y colocarlo frente al cruce del primero, luego colocar dos pétalos más.

NOTA: Hacer pimpollos chicos, medianos y grandes.

(Patty)



22 Sépalo: Estirar pasta de goma blanca cortar con cortante de sépalo, abolillar los bordes.



23 Insertar en el centro del sépalo el alambre y pegar a la flor con pincel húmedo.



24 Con colorante en polvo azul, y polvo iluminador nácar pintar los bordes de la flor esfumando el color hacia el centro.

Los corazones llevan a



25 Hojas: Estirar pasta de goma blanca, cortar varias con cortante de hojas de distintos tamaños.



26 Marcar nervaduras presionando con el dedo sobre el marcador de nervaduras para hojas del lado del derecho.



27 Colocar fécula de maíz sobre el dedo índice, apoyar la hoja y ruletear, apenas, todo el borde.

Patty



28 Colocar la hoja sobre alambre blanco mediano ya húmedo, pegar por detrás.



29 Humedecer los bordes de la hoja con agua y espolvorear con gibre.



RAMO - GUIA SUPERIOR

30 Guía superior: Tomar un pimpollo chico azul, otro rosa mediano y dos hojas, una grande y una chica formando una punta, unir con cinta floral blanca.



GUIA



31 Agregar un pimpollo mediano, uno grande y dos hojas medianas, unir con cinta floral



32 Colocar otros dos pimpollos grandes y tres hojas grandes, unir con cinta floral.



33 Colocar tres hojas medianas y dos pimpollos medianos.

Patty



34 Agregar un pimpollo mediano, dos pimpollos grandes y tres hojas grandes, unir con cinta floral.



35 Unir las dos guías, cortar el excedente de alambre, forrarlo en papel aluminio e insertar el ramo en la torta. Adherir el tronco según foto.

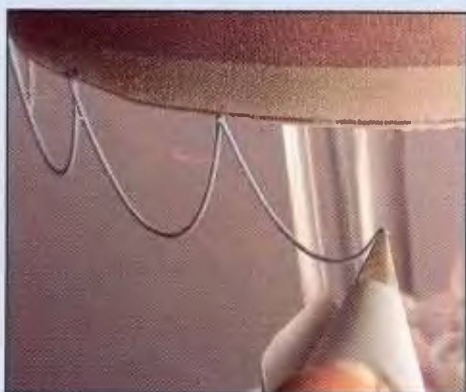
RAMO INFERIOR



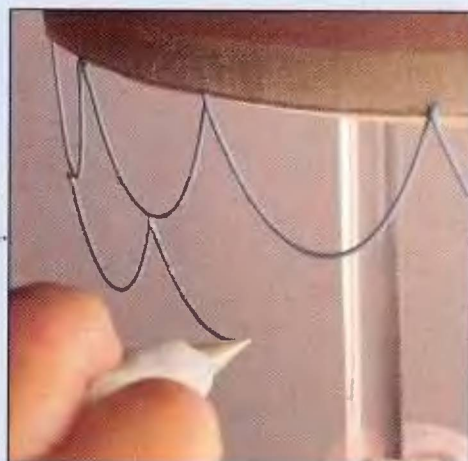
36 Para realizar este ramo utilizar siete pimpollos chicos, nueve pimpollos medianos y once pimpollos grandes, y cinco hojas chicas, siete hojas medianas y nueve hojas grandes.

Los corazones...

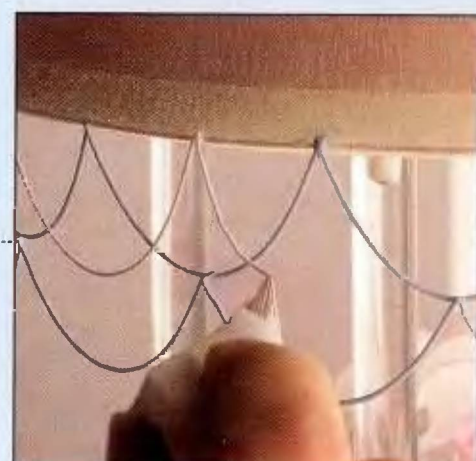
RAMO INFERIOR



37 Con glacé celeste y boquilla Nro. 20 hacer hilos de glacé dejando una separación de 4 cm entre uno y otro en todo el borde superior.

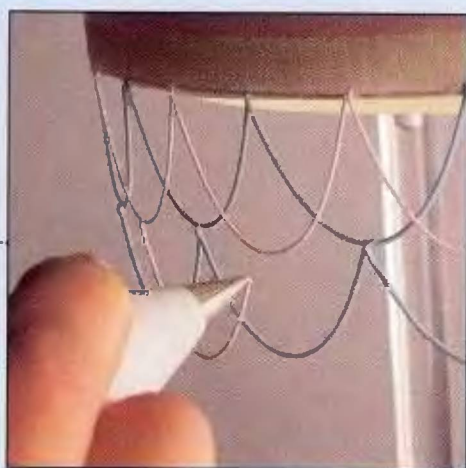


38 Hacer la segunda hilera comenzando desde el centro de la primer onda (ver moldes).

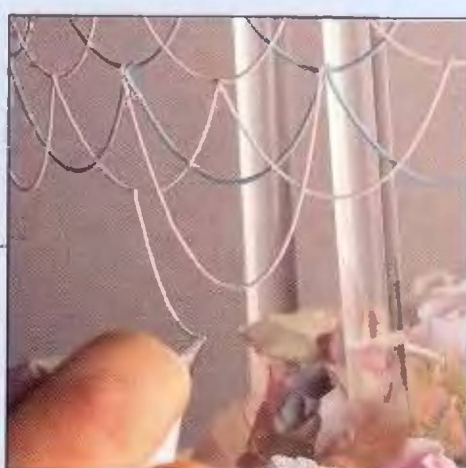


39 Con glacé rosa y boquilla Nro. 10 hacer una hilera de hilos intercalados con la primer hilera de hilos celestes.

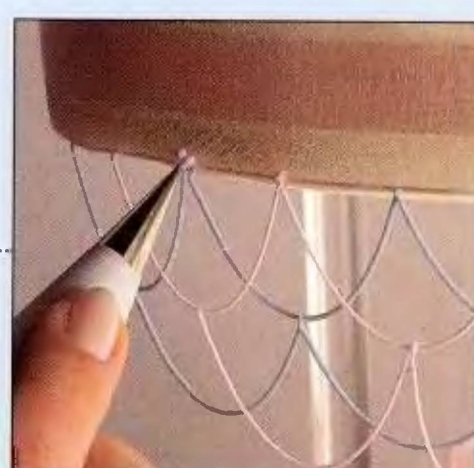
(Patty)



40 Hacer una segunda hilera de hilos rosa comenzando en el centro de la hilera anterior.



41 Para finalizar hacer un hilo rosa comenzando en la unión de la última hilera celeste, luego hacer un hilo debajo de la anterior, partiendo del centro de la última hilera rosa, repetir este procedimiento cada tres ondas. (Ver moldes)

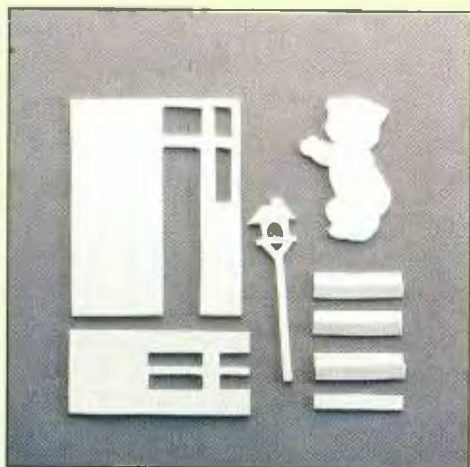


42 Con el mismo glacé hacer tres lágrimas en la unión de los hilos que están en el borde de la torta.

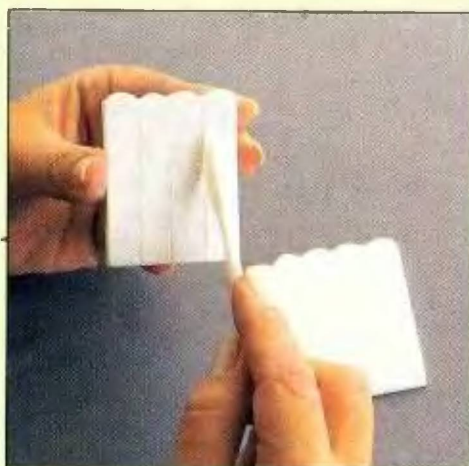
Pequeña Dulzura



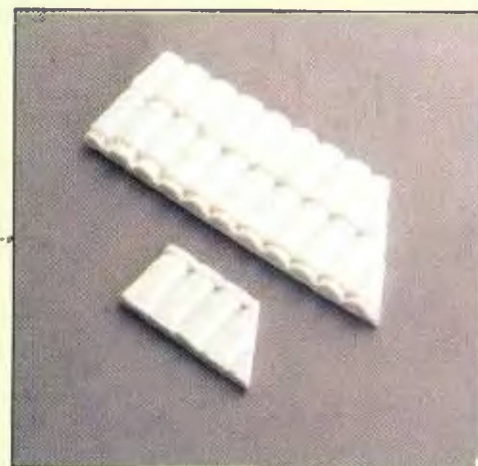
Pequeña dulzura



1 Estirar pastillaje de 3 mm de espesor y cortar los escalones, paredes, ventana, osita y nido según moldes. Dejar secar 24 horas de ambos lados.

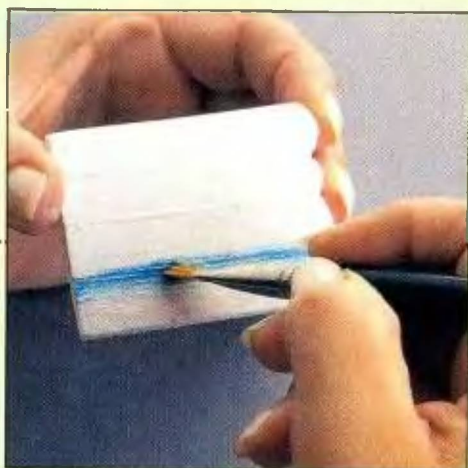


2 Proceder de igual forma para la cerca. En fresco marcar las uniones de las tablas.

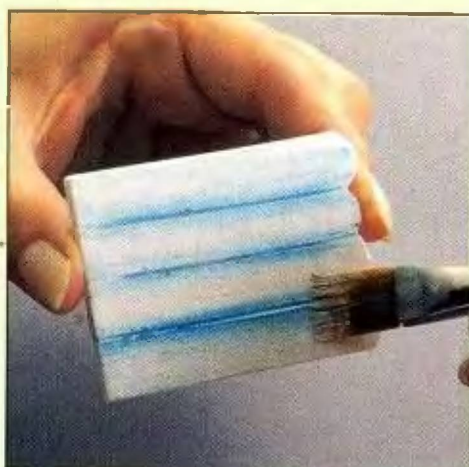


3 Estirar pastillaje de 7 mm de espesor para el techo grande y de 3 mm para el pequeño. Dar textura con rodillo de tejas y luego cortar. Dejar secar 24 horas de ambos lados.

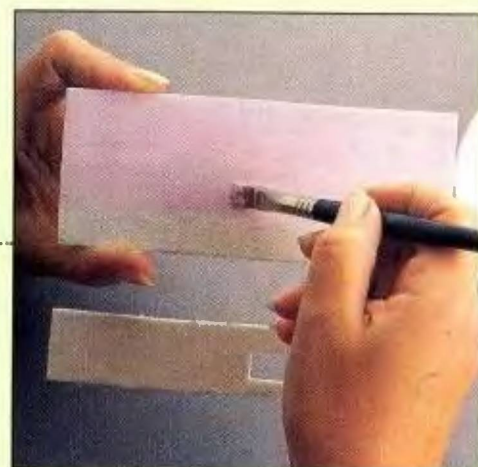
Patty)



4 Con colorante vegetal blanco y pincel chato de cerda blanda pintar el fondo de la cerca, con el mismo pincel y colorante azul pintar las ranuras de las tablas.



5 Con pincel de cerda blanca más ancho y limpio esfumar el color hacia el centro de las tablas.



6 Con colorante vegetal rosa con pizca de blanco pintar las paredes y las ventanas.



7 Con colorante vegetal blanco y negro formar el color gris, pintar el marco de la puerta con el mismo método que el utilizado para las paredes.

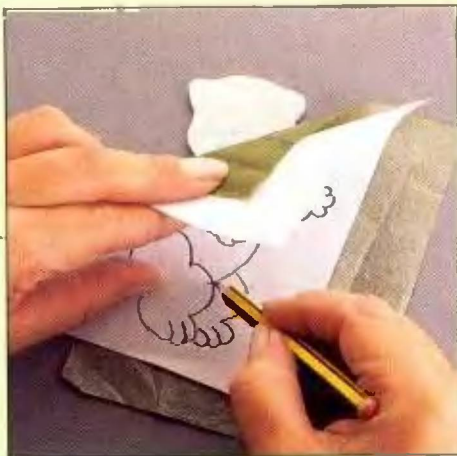


8 Con colorante amarillo mezclado con blanco, pintar los techos.

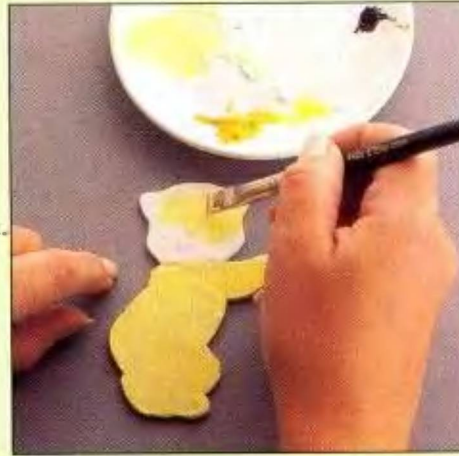
Patty



9 Con colorante amarillo dar una base al nido, y con colorante vegetal marrón pintar el techo y la base del nido.



10 Transferir con carbónico vegetal el dibujo de la osa sobre la pieza de pastillaje.



11 Con colorante vegetal amarillo claro dar una base a toda la osa con pincel de cerda blanda.

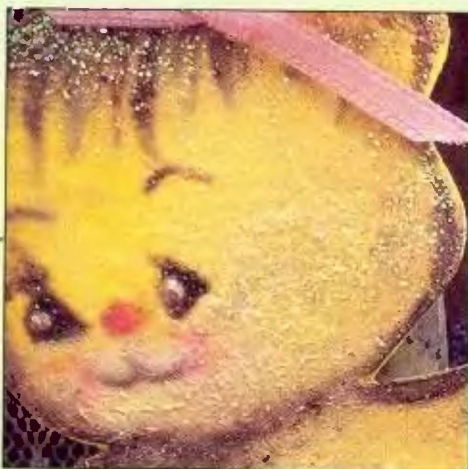


12 Con colorante vegetal marrón y pincel redondo de cerda dura dar golpecitos perpendiculares imitando la piel de la osa según modelo terminado.

Pequeña dulzura



13 Con colorante vegetal marrón bien diluido y pincel liner hacer el pelito.

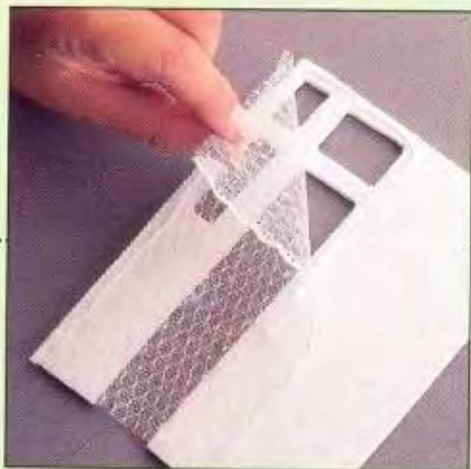


14 Con pincel Nro. 000 pintar las cejas, ojos y boca. Con colorante vegetal rojo pintar la nariz y las mejillas.



15 Con colorante vegetal marrón diluido a punto tinta y pincel liner delinear piernas, brazos y el contorno. En fresco espolvorear con gibre (no comestible).

Patty



16 Una vez secas las paredes adherir con glacé una puntilla en la parte posterior.



17 Cubrir una torta o postre rectangular con el baño de chocolate (ver receta), luego cargar una manga con boquilla rizada Nro. 23 y decorar los laterales con trazos verticales, terminar con movimientos circulares en la parte superior y una guarda en la parte inferior.

ARMADO



18 Adherir con glacé la pared mayor ubicándola en el lado izquierdo de la torta. Superponer la pared más pequeña según foto.



19 Adherir el primer escalón colocándolo sobre la puerta, ubicar los restantes dobles, dejando una separación de 1/2 cm entre uno y otro según modelo terminado.



20 A unos 3 cm de la puerta adherir el nido y colocar una de las cercas sobre la pared y la otra sobre el soporte del nido.

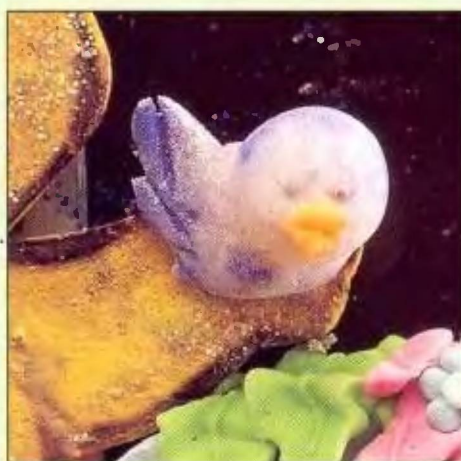


21 Adherir primero el techo pequeño superponiéndolo a la pared izquierda y luego el techo mayor.

(Patty)



22 Adherir la osa en la puerta sobre el primer escalón. Colocar un moñito en la cabecita.



23 En pastillaje blanco hacer un pajarito, pintarlo con colorante vegetal azul bien diluido y adherirlo en la mano de la osita.



24 Cargar un cartucho con glacé verde y boquilla Nro. 56, hacer hojitas y enredaderas en las cercas y contorno de la casita, en fresco adherir florcitas.

Al mejor cheff

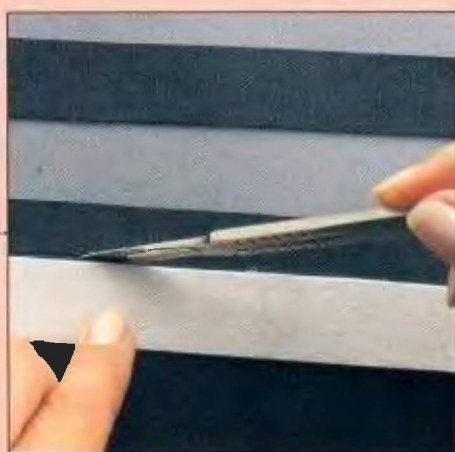


"Para el mejor cheff"

Al mejor cheff



1 Hacer una torta rectangular, forrarla en cobertura de mazapán de color rojo, colocar en el borde inferior una cinta de raso negra de 2,5 cm de ancho y una cinta de raso bebe roja.



2 Estirar pasta de goma blanca del tamaño aproximado al delantal, cubrir con folex para que no se seque y reservar. Aparte estirar bien finita pasta de goma de color negra y cortar tiras de 2,5 cm de ancho por el largo del delantal.



3 Adherirlas con agua en forma vertical sobre la pasta de goma blanca dejando 2,5 cm entre una y otra.



4 Pasar sobre la pasta el palo de amasar de abajo hacia arriba para integrar las rayas.

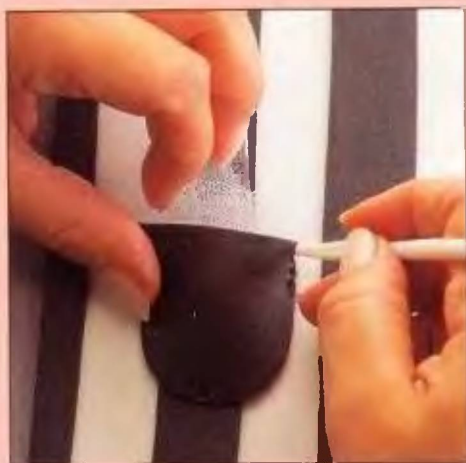


5 Con bisturí cortar el delantal según moldes y adherirlo sobre la torta.



6 Con pasta de goma negra cortar los bolsillos según moldes.

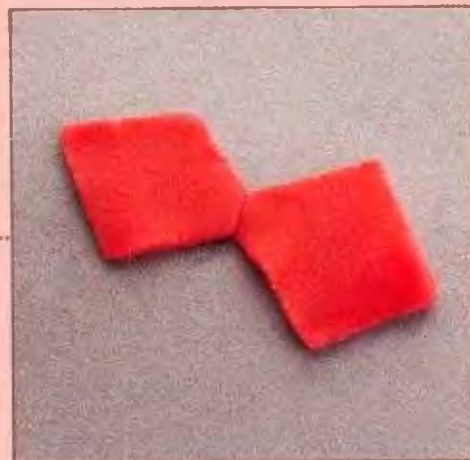
Al mejor cheff



7 Adherir los bolsillos humedeciendo solo los bordes. Con esteca marcar la costura y rellenar con tul para dar movimiento. Una vez seco retirar.



8 En pasta de goma negra cortar las solapas, doblar 1/2 cm hacia adentro y adherir al delantal según modelo terminado.



9 Con la misma pasta que forramos la torta cortar dos rombos unidos como muestra la foto para formar el moño.



10 Tomar los extremos de los rombos y doblar hacia el centro.

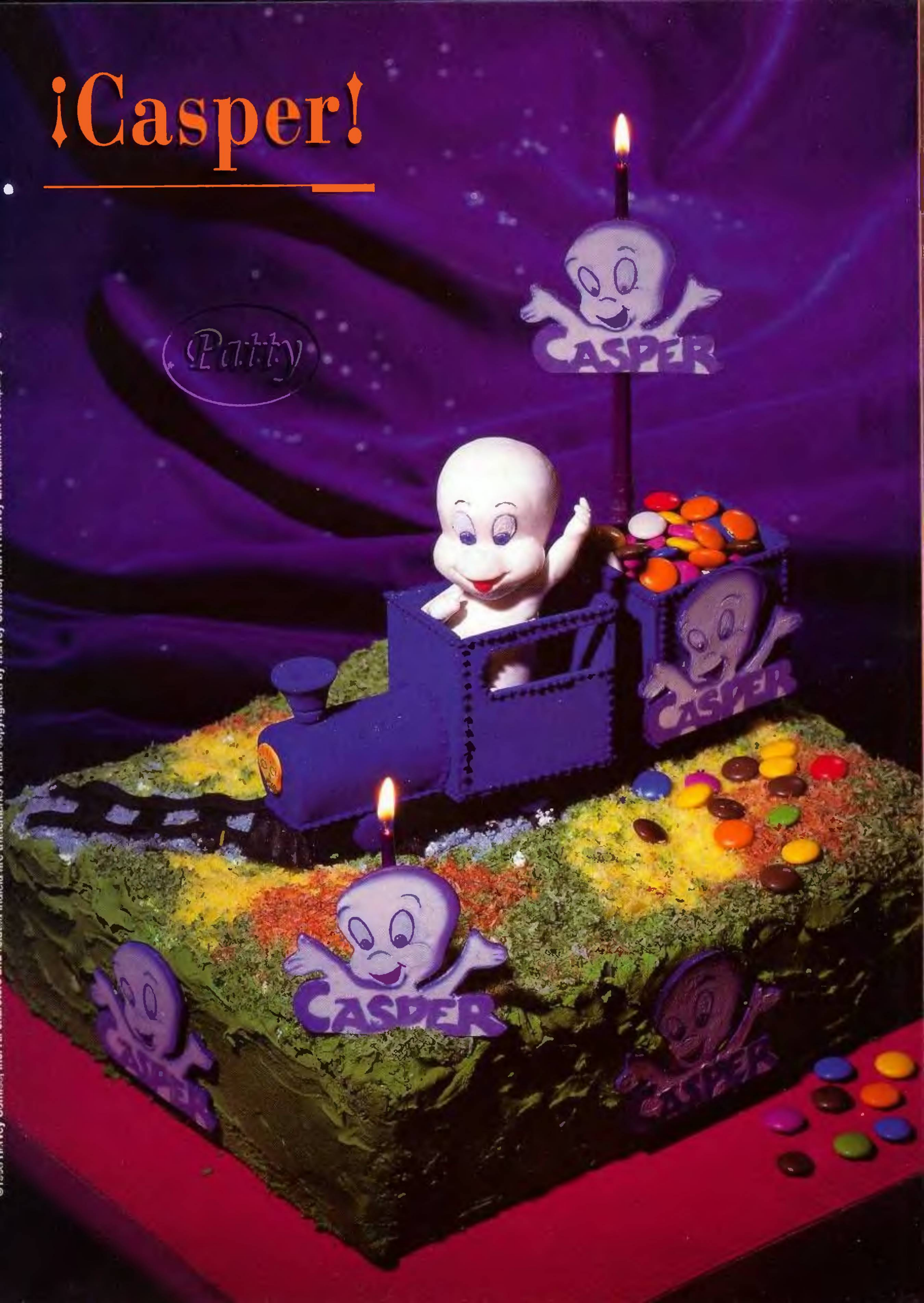


11 Con la misma pasta hacer la traba. Adherir al cuello del delantal.



12 Hacer los botones según foto y el pañuelito ubicarlo dentro del bolsillo.

iCasper!



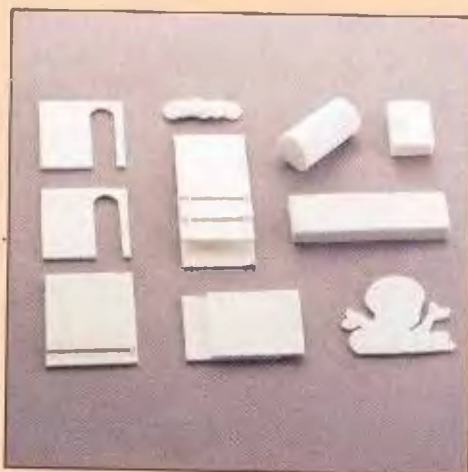
Patty



¡Casper!



1 Espatular una torta rectangular de 20 x 30 cm con glacé de manteca color verde. Teñir coco de color verde, amarillo y marrón, colocarlo en la superficie imitando el pasto. Con glacé negro y boquilla de mimbre invertido hacer las vías.



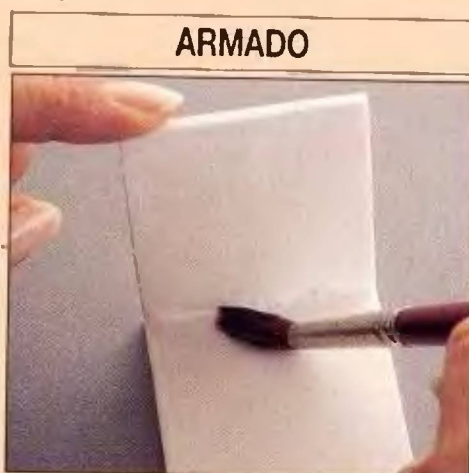
2 Estirar pastillaje de 3 mm de espesor y cortar la figura de Casper, los frentes, los laterales, pisos y ruedas del tren, las bases de la máquina y el vagón de 1,6 cm de espesor. Para la caldera hacer un cilindro macizo de 4 cm de diámetro y 6 cm de largo dejar secar 24 horas.



3 Con pastillaje modelar la trocha y la chimenea guiándose con los moldes.



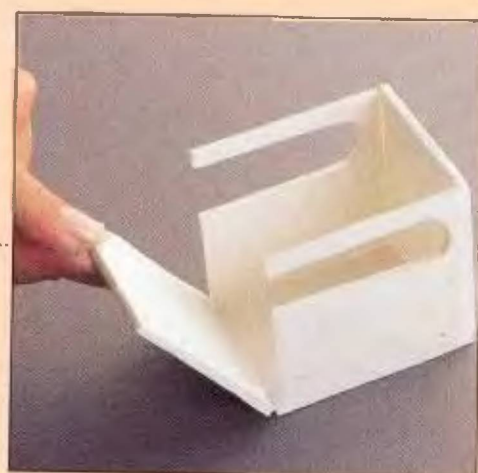
4 Con colorante vegetal azul y pizca de blanco pintar las piezas del tren excepto las bases y la trocha que se pintan con colorante vegetal negro. Dejar secar.



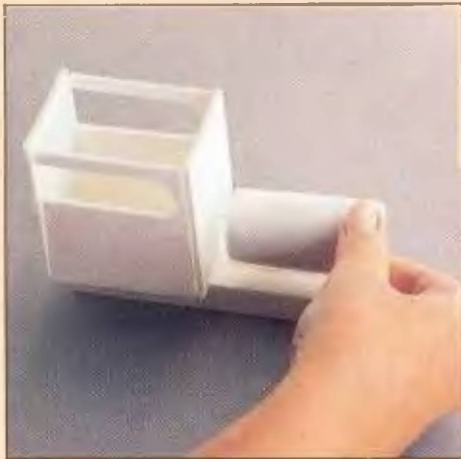
ARMADO

5 Con glacé adherir el frente de la máquina al piso, retirar el excedente de glacé con pincel húmedo.

NOTA: En este caso el armado se realizó con las piezas en blanco.



6 Adherir los laterales y por último el contrafrente. Dejar secar.



7 Con glacé adherir a la base, junto con la caldera. De la misma forma armar el vagón.



8 Por último adherir la trocha y la chimenea a la máquina.



9 Con glacé azul y boquilla Nro. 20 hacer la terminación en punto gotita en todo el tren.



10 Con carbónico vegetal transferir el dibujo de CASPER sobre la placa de pastillaje.



11 Con colorante vegetal blanco y pincel chato de cerda blanda pintar toda la placa. Con el mismo pincel y colorante lila hacer un flotado en todo el contorno de la figura. (Para el flotado cargar el pincel con colorante de un solo lado).



12 Con el mismo colorante y un pincel más angosto pintar las letras. Con pincel Nro. 000 pintar las cejas, contorno de los ojos, pupilas, nariz y boca; el iris en negro y la lengua en rojo.

¡Casper!

CASPER MODELADO



13 Cuerpo: Con pastillaje de modelar hacer un rollo afinar un extremo, doblar, marcar con esteca e insertar un palito de brochete.



14 Brazos: Hacer un rollito de 6 cm de largo afinar un extremo para formar la paletita e insertar un palito de brochete.



15 Manos: Con tijera de bordar cortar un triángulo del lado derecho para formar el pulgar y luego tres cortes más para los otros dedos. Insertar el brazo en el cuerpo. Para el otro brazo hacer un rollito doblar para formar el codo, hacer la mano y adherir al cuerpo.



16 Hacer una bola de 5 cm de diámetro y afinar la parte inferior.



17 Hacer una bolita de 2,5 cm de diámetro, dar forma oval. Con esteca hundir para formar la boca y marcar la nariz.



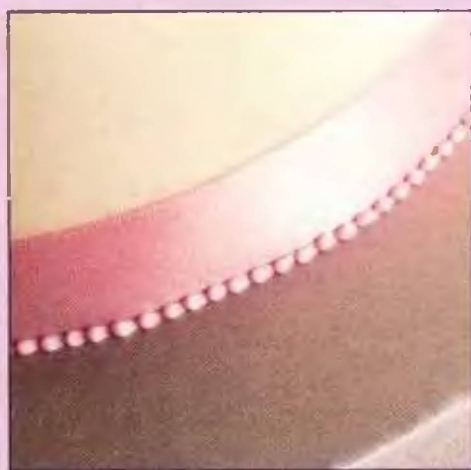
18 En pasta color roja hacer una lagrimita para la lengua, con colorante blanco pintar el fondo de los ojos, con colorante negro y pincel Nro. 000 pintar las cejas, el contorno de los ojos y el iris. Con color lila pintar la pupila. Una vez terminado el muñeco colocarlo dentro de la máquina.

Nace una estrellita

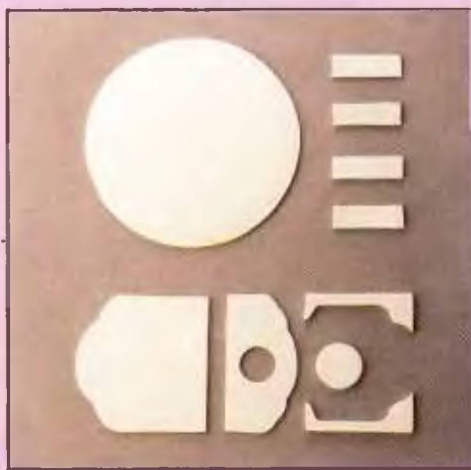
Patty



Nace una estrellita



1 Cubrir una torta de 20 cm de diámetro en pasta Americana blanca, decorar con cinta de raso rosa de 2,5 cm de ancho, con glacé rosa y boquilla Nro. 20 hacer una guarda en punto gotita.



2 Estirar pastillaje de 3 mm de espesor y cortar las piezas según moldes. Dejar secar 24 hs de ambos lados.



3 Cortar una esfera de telgopor Nro. 2 a la mitad y sobre ella modelar en pastillaje la pileta. Dejar secar.



4 Con colorante vegetal rosa mezclado con blanco y pincel chato de cerda blanda pintar la pared y patas del toilette.



5 Con colorante vegetal blanco y pincel de cerda blanda pintar la parte superior del toilette, con pincel liner y color gris, (formarlo mezclando colorante blanco y pizca de negro), hacer las vetas.



6 Con un pincel chato de cerda blanda esfumar los trazos dando efecto de mármol. Dejar secar.



7 Con colorante vegetal plateado diluido en alcohol pintar la pileta por dentro y por fuera.



8 Cortar una tira de pastelaje de 1 cm de ancho y del largo del frente de la mesada adherirla con agua en fresco según foto. Con glacé adherir la pileta.



9 Adherir con glacé el espejo en el centro de la pared, hacer una guarda alrededor del mismo con glacé rosa y boquilla Nro. 20. A los lados adherir las toallas. Dejar secar.



ARMADO



10 Con glacé adherir las patas a la mesada retirar excedente con pincel húmedo. Dejar secar.



11 Por último adherir a la pared ya decorada. Dejar secar bien antes de levantar el mueble.



12 Hacer un borde de terminación en punto gotita en todo el mueble con glacé rosa y boquilla Nro. 20.

Nace una estrellita

PISO



13 Con un ruletero y una regla de metal marcar en el piso cuadrados de 2 x 2 cm.



14 Con colorante vegetal blanco y pincel chato de cerda blanda pintar toda la superficie.



15 Con un trozo de esponja y colorante vegetal rosa mezclado con blanco dar toques en todo el piso.

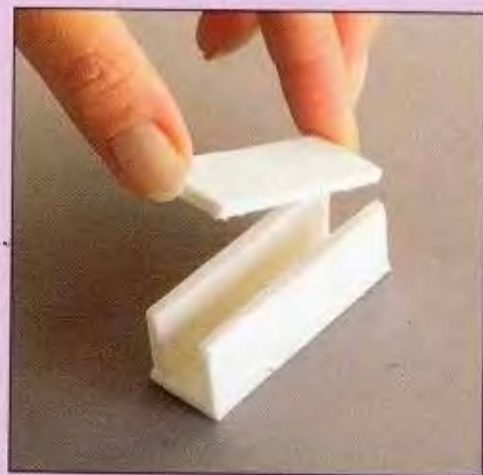


16 Con pincel liner y colorante vegetal negro mezclado con blanco delinear las marcas hechas anteriormente para resaltar las baldosas.

ARMADO DEL BANCO



17 Colocar una de las piezas sobre la mesa y adherir con glacé sobre esta los dos laterales, retirar con pincel húmedo el excedente de glacé.



18 Colocar la última pieza sobre las anteriores, adheriéndola con glacé. Dejar secar.



19 Por último adherir el asiento. Dejar secar.



20 Estirar un rectángulo de 15 cm de largo x 6,5 cm de alto en pasta de goma rosa finita sobre fécula de maíz, con un rodillo dar textura imitando tela.



21 Hacer frunces en la parte superior y adherir con agua al banco.



22 cortar un círculo del diámetro del asiento en pasta rosa de 3 mm de espesor para el almohadón. Adherir con agua.



MUÑECA

23 PIERNAS: Hacer un rollo de 13 cm de largo, más ancho arriba (1,5 cm). Afinar con los dedos meñiques mientras se gira el rollo a la altura del talón y la rodilla.



24 Una vez formada la pierna, doblar a la altura de la rodilla y a la altura de los muslos para formar la cadera. Colocarla en el banco.

Nace una estrellita



25 Con el mismo procedimiento realizar la otra pierna, adherirla a la primera cruzándola por encima, afinando para formar la cintura.



26 **TORSO Y CABEZA:** Con el molde de torso de mujer, hacer un rollo de pasta de goma color piel de 4 cm de largo y 2 cm de ancho, colocar sobre el rollo fécula de maíz y apoyarlo en el molde del lado de la cara.



27 Presionar con el dedo pulgar a la altura de la nariz y la boca; en el espacio que dejó el dedo, humedecer con agua y juntar la pasta.



28 Colocar fécula en la unión, para poner encima la otra mitad del molde y presionar fuerte.



29 Retirar el molde de la espalda y cortar el excedente de pasta, presionar y cortar el excedente, repitiendo hasta que no sobre pasta. Sacar el molde con cuidado para no romper el cuello, con el torso fresco insertar en la parte inferior un palito de brochette.



30 En fresco dar movimiento a la cabeza. Dejar secar sobre fécula de maíz varios días.



MAQUILLAJE



31 CEJAS: con lápiz negro de mina 0,5 mm, hacer pelitos para dar sensación más realista que la de una línea.



32 Una vez marcada las cejas con lápiz blanco pintar los ojos.



33 Con lápiz marrón pintar las pupilas, con el lápiz negro delinear los ojos y marcar las pestañas.



34 Con lápiz naranja pintar los labios. Iluminar el centro con lápiz blanco. Con sombra de párpados y pincel, pintar las mejillas. Una vez, maquillada adherir el torso al cuerpo.



35 BRAZOS: Hacer un rollito en pasta de goma color piel más fino en un extremo y formar la paletita para la mano.



36 MANOS: Con tijerita de bordar hacer un corte triangular del lado izquierdo de la mano derecha para formar el dedo pulgar y a la inversa en la otra mano. Hacer tres cortes para los otros dedos, afinar la punta de los mismos. En fresco dar al brazo la posición deseada. Dejar secar.

Nace una estrellita

TOALLA



37 Estirar un rectángulo de 9 cm de largo y 5 cm de ancho en pasta de goma gris, dar textura con rodillo para imitar la toalla, doblar apenas un extremo y adherir a la cabeza envolviéndola hacia adelante.

TOALLON



38 Adherir el brazo que va hacia arriba con adhesivo transparente de secado de diez minutos. Luego estirar un rectángulo de 14 cm de largo y 10 cm de alto en la misma pasta que la toalla. Adherir en el hombro por el frente, llevar hacia atrás por debajo del otro brazo y adherir nuevamente en el hombro.



39 Con adhesivo transparente pegar el otro brazo, una vez seco, con pasta color piel disimular la unión y colocar sobre el mismo una toalla en pasta rosa.

PANTUFLAS



40 En pasta color gris hacer un semicírculo para la capellada y con un óvalo pequeño hace la suela. Una vez terminada la muñeca adherirla al banco.



41 Sobre la mesada del toilette adherir con glacé los distintos accesorios: secador del pelo, jabonera, florero, canillas, perfumeros, etc.



42 Adherir el toilette y el banco a la base y por último a la torta. Hacer una guarda de terminación en punto gotita gris y boquilla Nro. 20, debajo otra guarda en glacé rosa y boquilla Nro. 40.

TORTAS

y algo más...

Recetas,
secretos
y moldes

(Patty)

Torta para tornear

INGREDIENTES

- 200 g de azúcar
- 200 g de manteca
- 3 huevos
- 1 copita de coñac
- 350 g de harina común
- 1 cucharada de polvo de hornear

PROCEDIMIENTO

Colocar en un bol la manteca y el azúcar; batir hasta obtener una crema. Agregar los huevos de a uno por vez sin dejar de batir, luego añadir el coñac y por último la harina tamizada junto con el polvo para hornear uniendo la preparación con movimiento envolvente. Verter la preparación en el molde enmantecado y enharinado. Cocinar 50 minutos en horno moderado.

SECRETOS

1. Colocar un papel vegetal enmantecado y enharinado en la base del molde.

2. De acuerdo con el torneado que uno necesite pueden utilizarse latas de tomate o durazno, bien limpias y sin rebordes, o bien los moldes existentes en plaza.

3. Si el tallado de la torta es sencillo, pueden agregarse a la preparación algunas frutas secas o abrillantadas y pasas de uva, para obtener una masa más sabrosa.

4. La preparación debe llegar hasta la mitad del molde. En caso de que se necesite mayor altura, la preparación deberá alcanzar el borde del recipiente. Pero será necesario colocar una faja de papel vegetal en los laterales del molde que sobrepase unos 10 cm del mismo, para evitar el derrame del contenido.

5. Es conveniente dejarlo tres o cuatro días antes de tornear, para que se seque un poco; de esta manera será más fácil realizar el trabajo.

Merengue italiano

Patty

INGREDIENTES

- 4 claras
- 280 g de azúcar
- Esencia de vainilla

PROCEDIMIENTO

Cubrir el azúcar con agua y llevar a fuego fuerte hasta lograr un almíbar a punto de bolita dura (se reconoce el punto humedeciendo un aro de alambre en el almíbar y al soplar debe salir una burbuja).

Incorporar lentamente sobre las claras batidas a nieve bien duras, perfumar con esencia y continuar el batido hasta que esté casi frío.

Se puede perfumar con cualquier tipo de esencia, colorear a gusto y decorar con cartucho o manga.

SECRETOS

1. El agua debe cubrir 1/2 cm el azúcar para preparar almíbar a punto bolita dura.

2. Cada clara lleva 70 g de azúcar.

3. Para tortas de 28 cm utilizar 5 claras y 350 g de azúcar común. Batir las claras a punto nieve, agregar el almíbar hasta que se enfríe; seguir batiendo.

4. Espolvorear con azúcar impalpable y llevar a horno suave, girándolo para que se dore parejo.

5. Para decorar se esparce con cuchillo mojado en agua caliente.

Torta Mousse de Chocolate (sin harina)

INGREDIENTES

- 100 gr de azúcar impalpable
- 150 gr de chocolate para taza
- 6 huevos
- 2 cucharaditas de café instantáneo
- 200 gr de crema de leche
- 80 gr de manteca
- Praliné, cantidad necesaria

(Patty)

PROCEDIMIENTO

Batir las yemas con el azúcar hasta que quede bien esponjosa y espesa. Aparte derretir a baño maría el chocolate con la manteca, agregar el café e incorporar al batido anterior. Por último agregar en forma envolvente las claras batidas a nieve. Volcar las 3/4 partes en un molde de 30 cm de diámetro enmantecado y enharinado. Cocinar en horno suave 40 minutos. Retirar del horno, enfriar y desmoldar sobre una rejilla.

Al resto del batido agregarle la crema de leche previamente batida hasta espesarla (sin azúcar), cubrir la torta con la mousse y decorar con praliné. Servir bien fría.

Crema Imperial

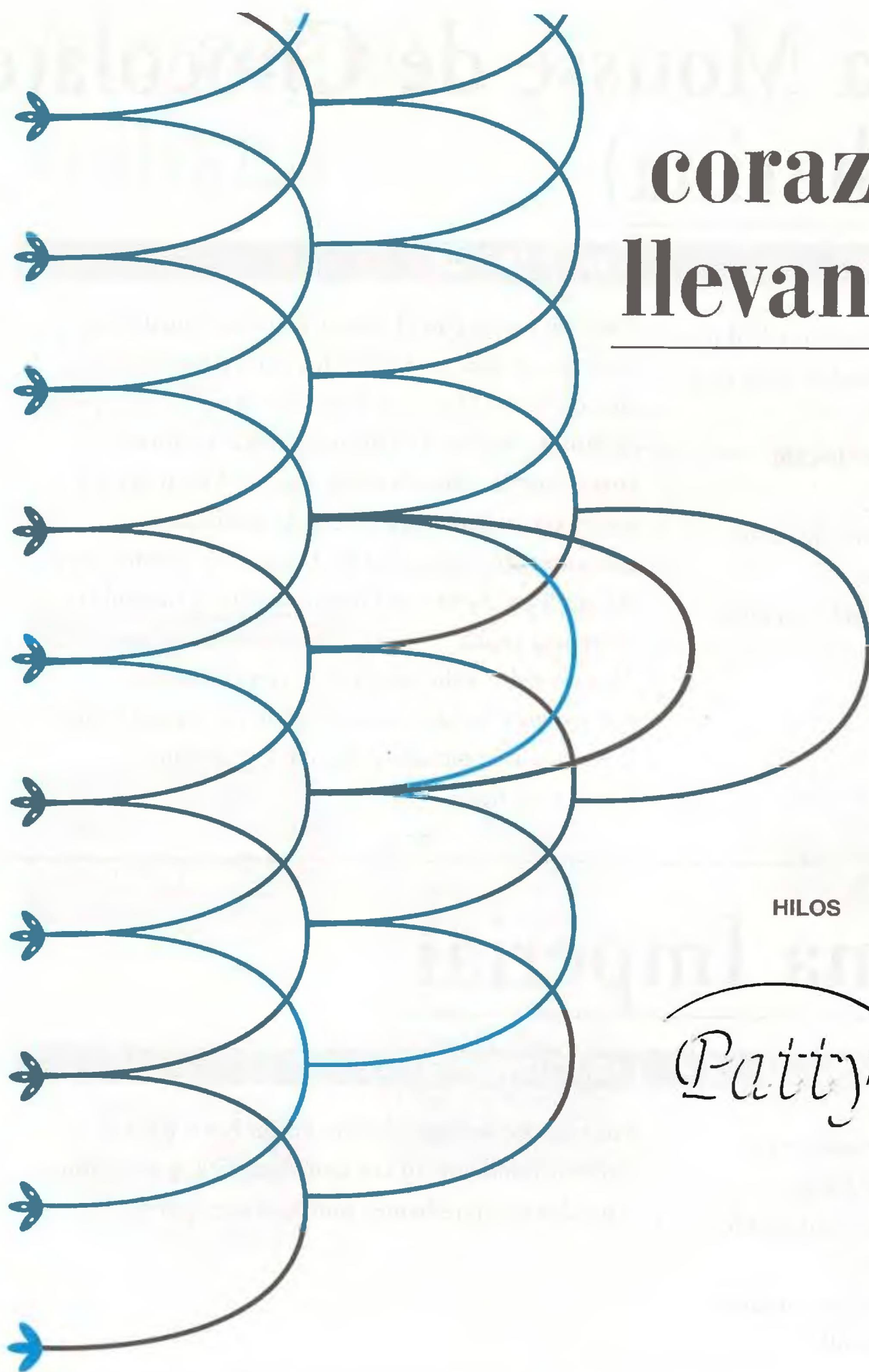
INGREDIENTES

- 1 yema (si se consume dentro de los 2 días)
- 60 g de azúcar impalpable
- 100 g de manteca
- 25 g de chocolate fundido
- Esencia de vainilla

PROCEDIMIENTO

Poner todos los ingredientes en un bol y batir. Para un molde de 30 cm se utilizan 500 g de manteca y los demás ingredientes multiplicados por 5.

Los corazones llevan alas



HILOS

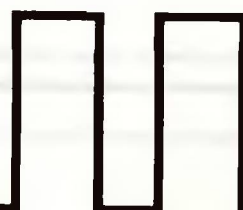
Patty)

Pequeña dulzura

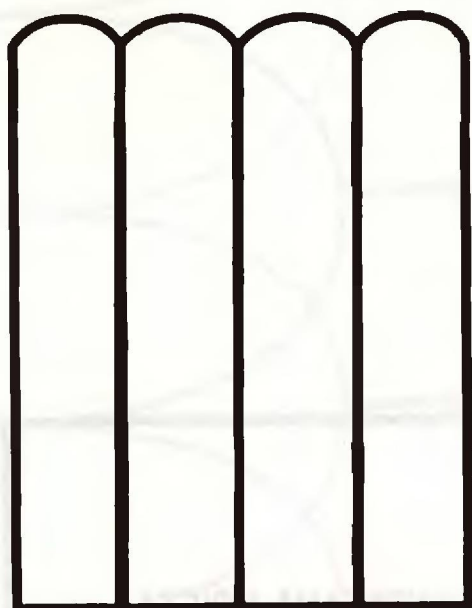


(Patty)

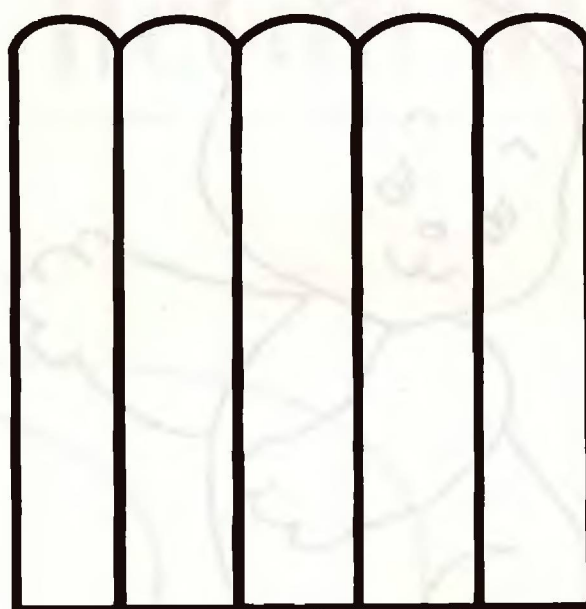
VENTANA 1 PIEZA



Pequeña dulzura



CERCA 1 PIEZA

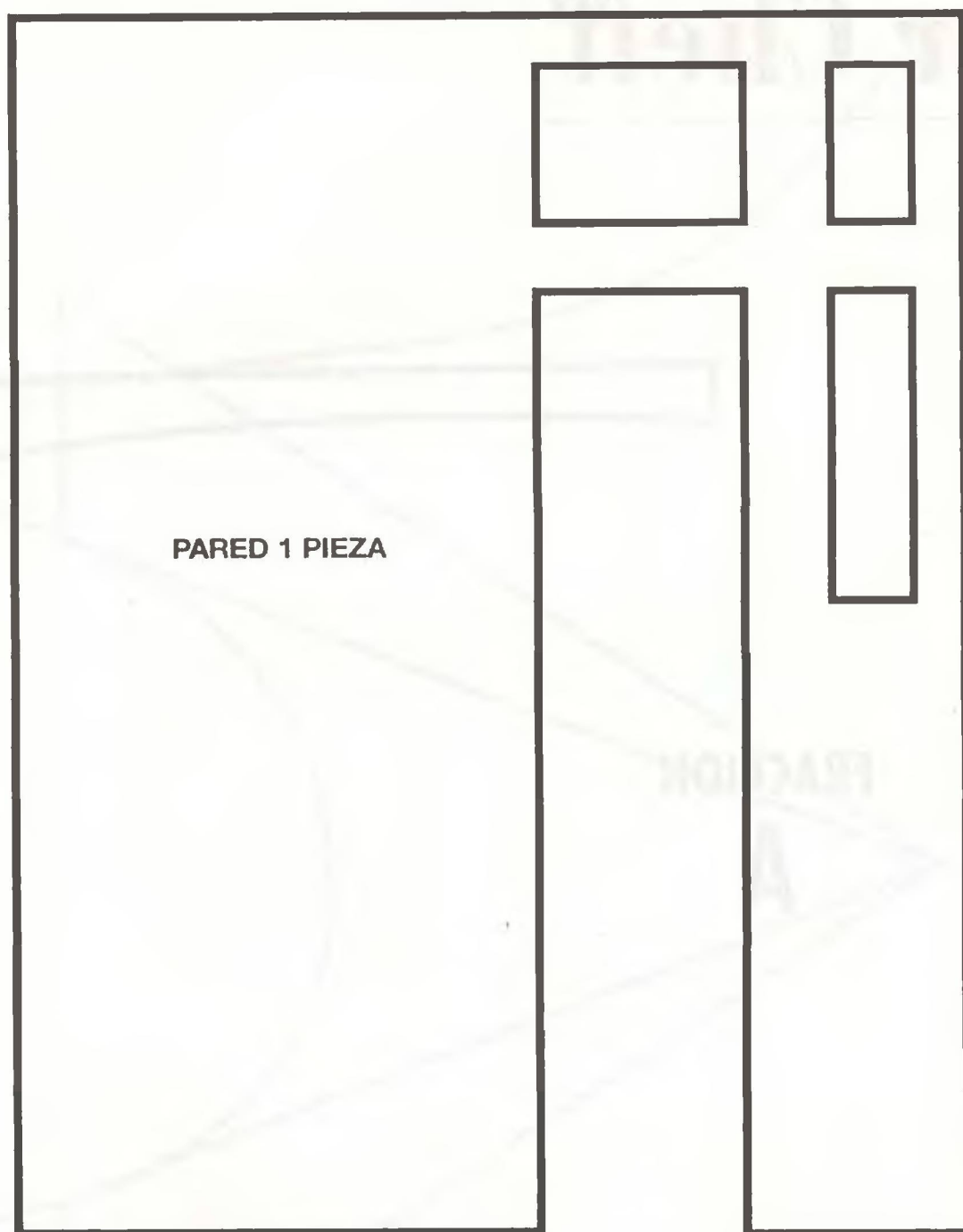


CERCA 1 PIEZA

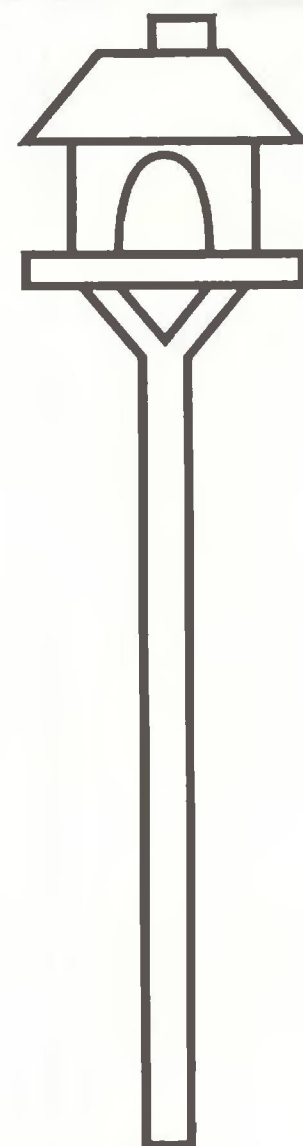
Patty



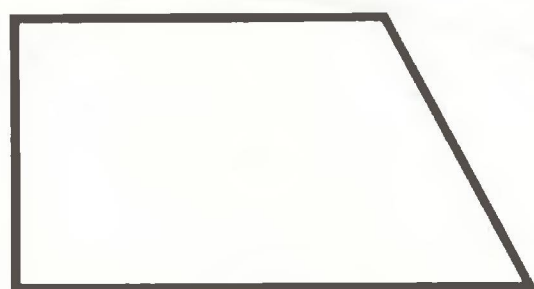
TECHO 1 PIEZA



PARED 1 PIEZA



NIDO 1 PIEZA



TECHO 1 PIEZA



ESCALON 7 PIEZAS

Al mejor Cheff

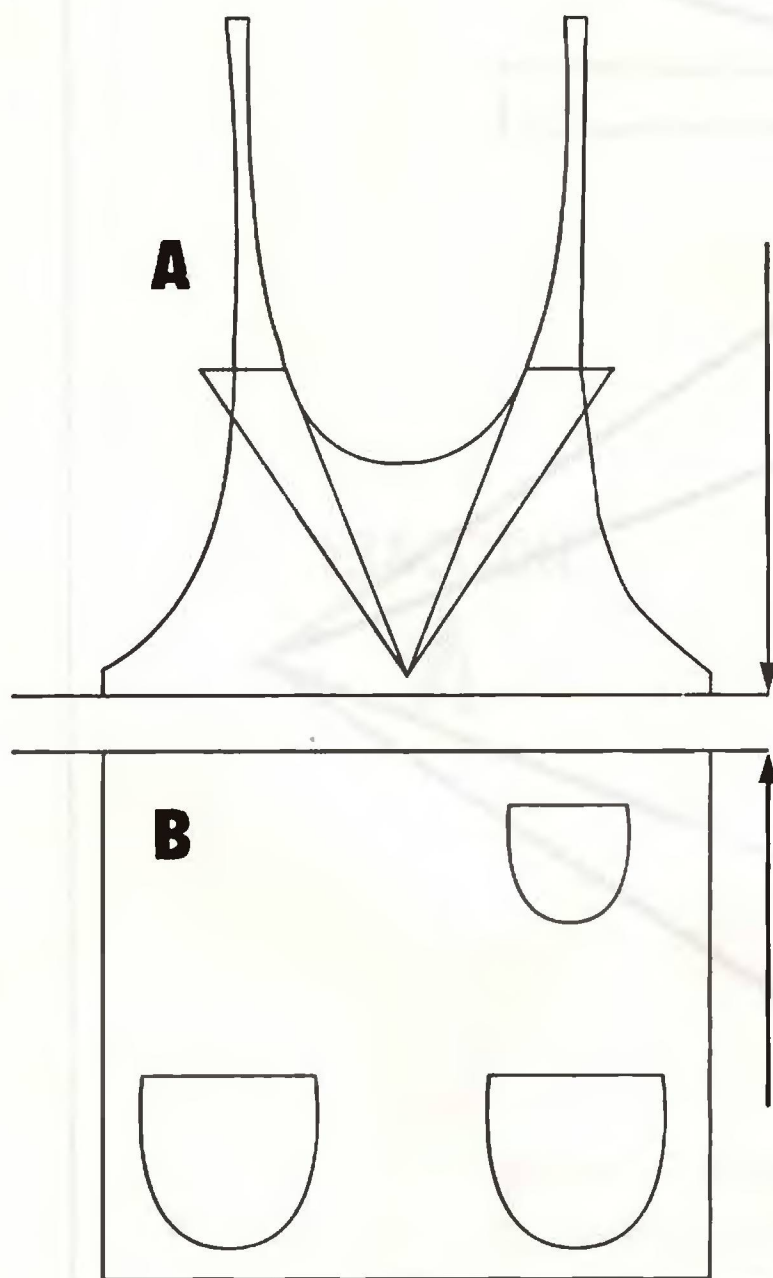
(Patty)

FRACCION
A

(Patty)

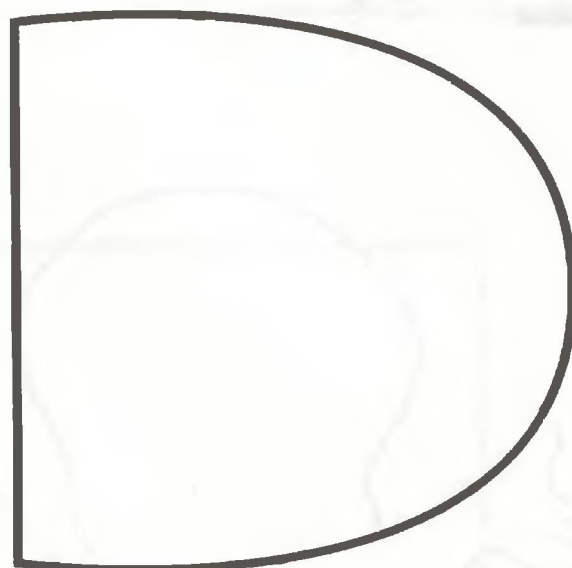
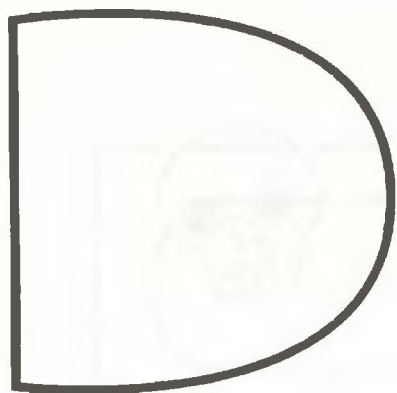


Al mejor Cheff



UNIR LA
FRACCION A CON
LA FRACCION B
PARA FORMAR
EL MOLDE

(Patty)



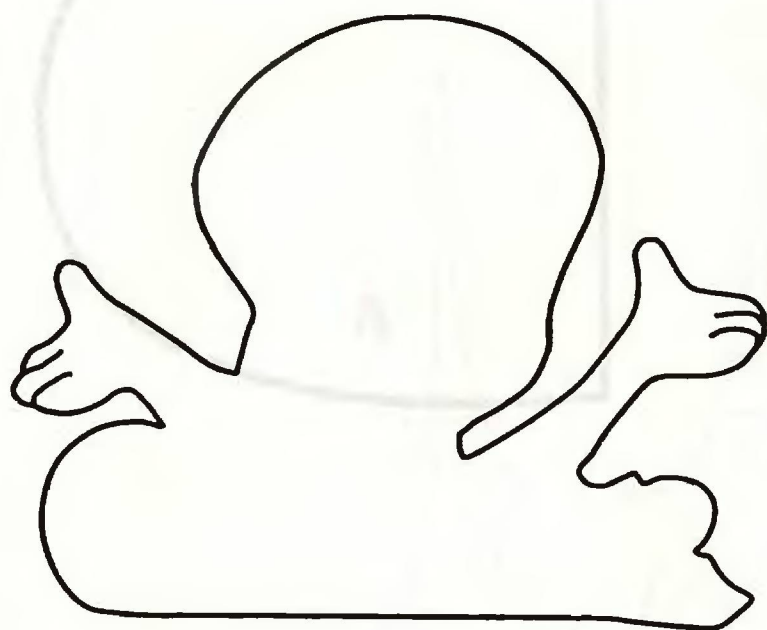
Patty)

FRACCION

B

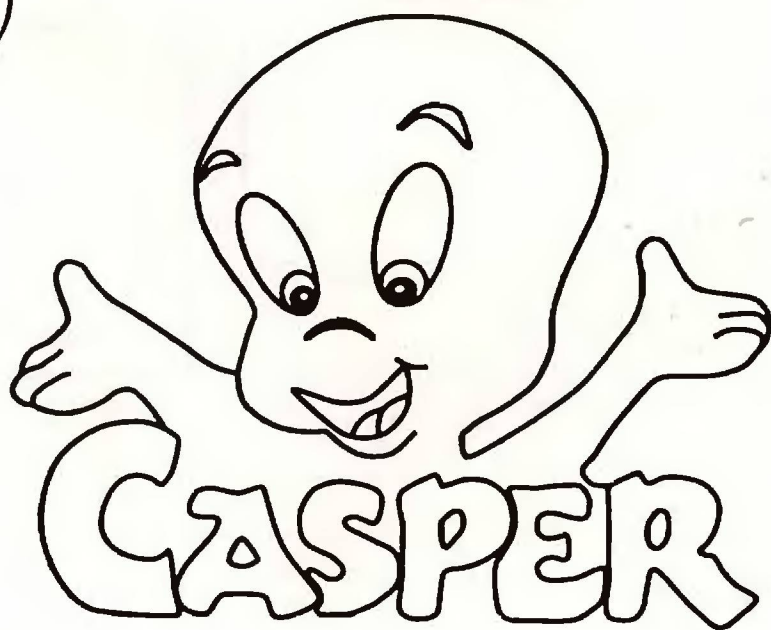


¡Casper!



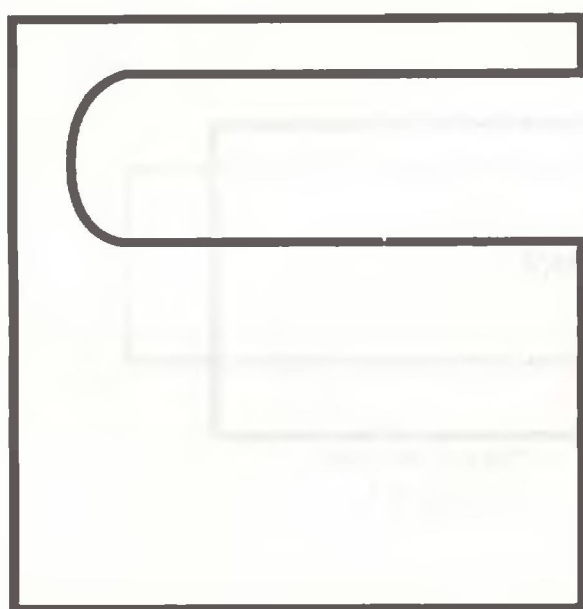
(Patty)

MOLDE PARA
ILUSTRACION



(Patty)

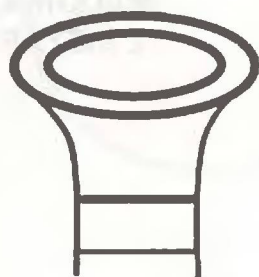
¡Casper!



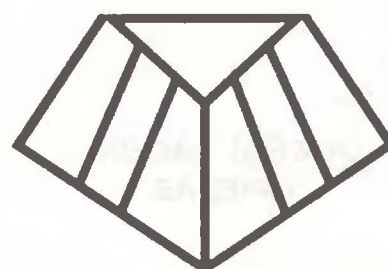
LATERAL MAQUINA
2 PIEZAS



PISO VAGON Y MAQUINA
2 PIEZAS

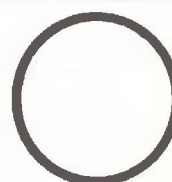


PIEZA MODELADA
CHIMENEA



PIEZA MODELADA
TROCHA

RUEDA
6 PIEZAS



¡Casper!

(Patty)

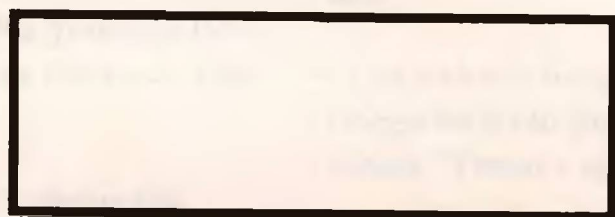
BASE
VAGON

BASE DE LA MAQUINA

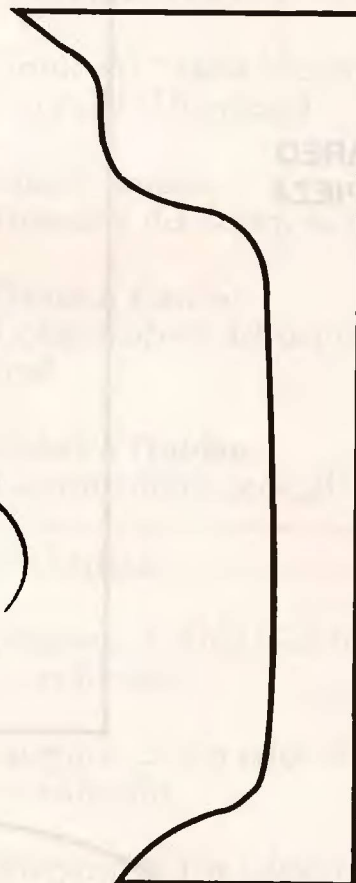
LATERAL VAGON
2 PIEZAS

FRENTE VAGON Y
MAQUINA
2 PIEZAS

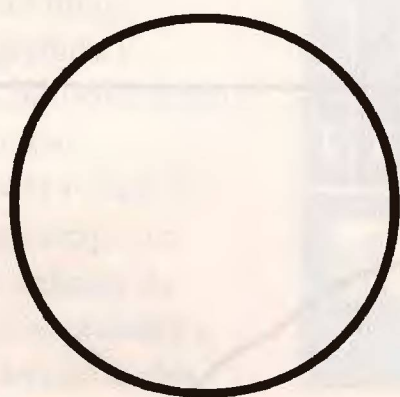
Nace una estrellita



PIE DE BANCO
4 PIEZAS



PIE
2 PIEZAS

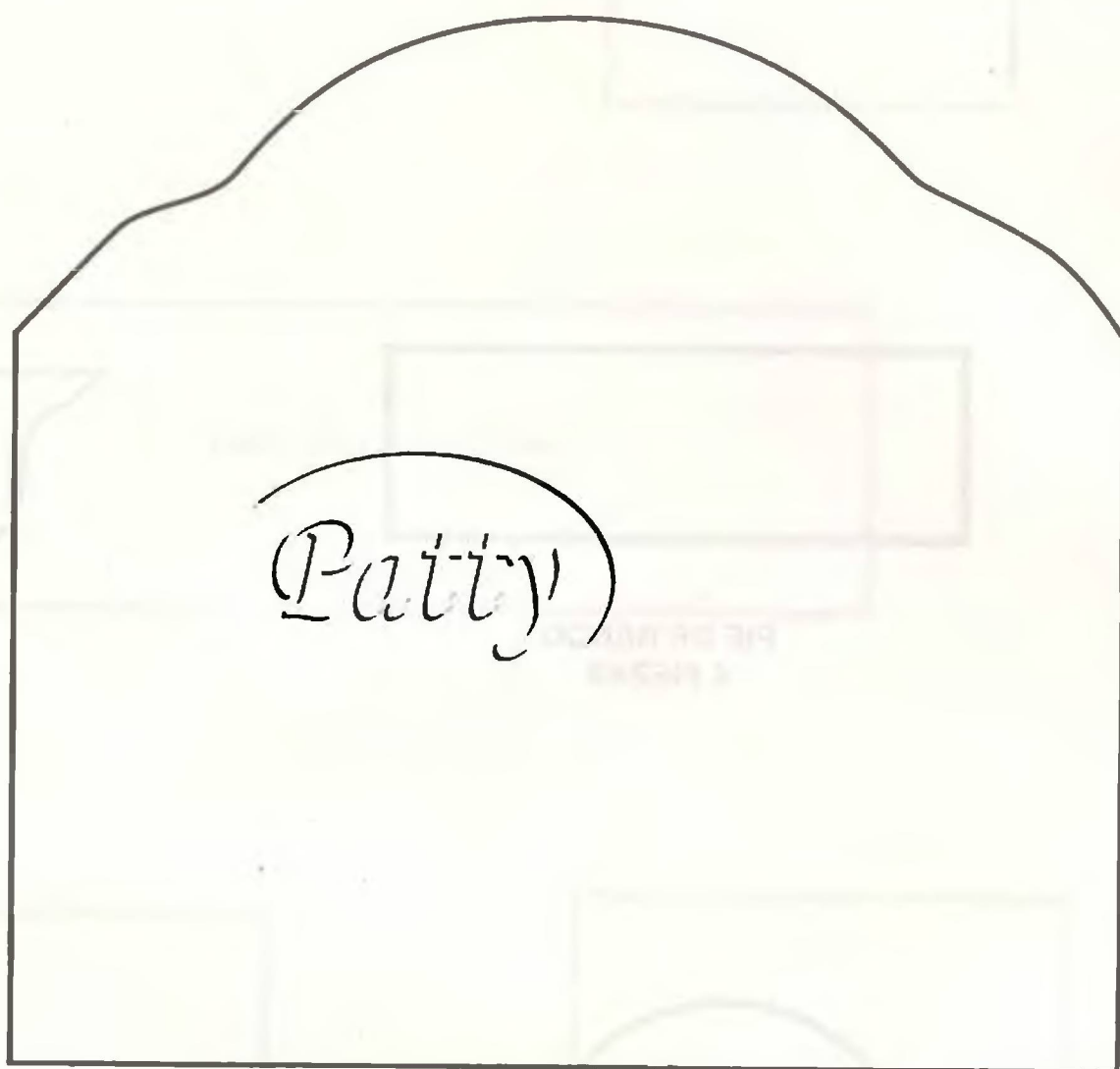


BASE DEL BANCO

Patty

Nace una estrellita

PARED
1 PIEZA



MESADA
1 PIEZA

